PATLICAN MUSAKKA

1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz karabiber
2 Adet halka doğranmış domates
1 Adet ince doğranmış soğan
5 Adet patlıcan
4 Adet dolmalık biber
3 Yemek Kaşığı Sana Margarin
1 Bardak su veya et suyu

Patlıcanları soyup 2 cm kalınlığında halkalar şeklinde doğrayalım üzerine tuz serpip suda bekletelim 20 dk daha sonra soğuk suda yıkayıp kurulayalım daha sonra sana margarini bir tavada eritelim patlıcanları rengi dönene kadar kızartalım pişireceğimiz fırın tepsisine kızarttığımız patlıcanların yarısını dizelim ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı sanayı eritelim ardından soğanı ilave edip soteleyelim kıymayı ekleyelim kıyma suyunu bırakıp çekene kadar sureklı karıştıralım ardından domates tuz ve biberi ilave edip kaynar suyunuda ekleyelım kısık ateşte harç suyunu çekene kadar pişirelim pişen harcı tepsideki patlıcanların üzerine dökelım kalan diğer patlıcanlarıda üzerine dizelim en üste halka halka doğranmış domates ve biberleri dizelim önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 25- 30 dakıka pişirelim sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:77620 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:siyami • indirme tarihi:15.04.2025 - 11:09